

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

SALADE AU MAGRET DE CANARD FUMÉ

SALAD MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST UND KONFIERTEN FEIGEN
18,50

APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY
22,00

HOMARD

HUMMER MIT COCKTAILSAUCE
36,00

PLATS PRICIPAUX

COTELETTE D'AGNEAU

LAMMKOTELETTS MIT LÄNDLICHER RATATOUILLE
MIT ROSMARIN KARTOFFELN
31,50

CANARD À L'ORANGE

BARBARIE-ENTENBRUST, ROSA GEBRATEN AUF ORANGEN-PFEFFER SAUCE
MIT KRÄUTERSAITLINGEN, PFIFFERLINGEN UND KARTOFFELGRATIN
32,00

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIER SAUCE MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND
SÜSSKARTOFFELPÜREE
34,00

SOLE A LA SAUCE VIERGE

FRISCHE SEEZUNGE IN NUSSBUTTER GEBRATEN MIT LEICHT PIKANTER SAUCE
VIERGE
UND GENAILLE KARTOFFELN
46.00

DESSERTS

DESSERTVARIATION
„BRASSERIE LE PARIS“

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉÉ, GEBÄCK, PETIT FOURS, MACARONS

12,00